Apfelringe mit Vanillesauce

Ein Rezept von Doris Rücklinger und Karin Helm, Landgasthaus Bachlerhof.

Apfelringe mit Vanillesauce © Niederösterreichische Wirtshauskultur

Infos

Mittel

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

Vanillesauce

- Milch, Schlagobers und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Immer gut rühren, damit die Milch nicht anbrennt.
- Die Eier trennen. Die Dotter mit einem Schuss Milch verquirlen. Wenn die Milch einmal aufgekocht ist, von der Herdplatte ziehen und die Ei-Mischung langsam unterrühren.

Zutaten

- 3 Äpfel
- 150 g Mehl (glatt)
- 50 g Maizena
- 4 g Backpulver
- 50 g Staubzucker
- 10 g Essig
- 2 Eier
- 40 g Öl

- Nochmal aufkochen, dann kann sich das Ei mit der Milch binden.
- Währenddessen die Vanilleschote in der Mitte aufschneiden, das Mark herauskratzen und zur Milch geben.
- Nach einmaligem Aufkochen ist es wichtig, dass die Vanillesauce nicht mehr kocht sondern unter ständigem Rühren leicht erhitzt wird, bis sie zu einer Sauce eindickt.

Apfelringe

- Mehl, Staubzucker, Maizena und Backpulver für den Teig einmal durchmischen.
- Wasser, Essig, Öl und Eier hinzugeben und zu einem glatten Backteig verrühren.
- Die Äpfel waschen, schälen und in circa 1cm dicke Scheiben schneiden. Abschließend mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen.
- Falls die Äpfel nicht sofort herausgebacken werden, mit Zitrone einstreichen. Dann werden sie nicht braun.
- Pfanne halbvoll mit Öl befüllen und erhitzen. Die Apfelscheiben durch den Backteig ziehen und im Öl goldbraun herausbacken. Auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.
- Apfelringe mit einer Zimt-Staubzucker-Mischung bestreuen und mit einer selbstgemachten Vanillesauce genießen.

Eine Videoanleitung zum Rezept finden Sie hier.

- 130 g Wasser

Vanillesauce

- 1/2 l Milch
- 1/8 l Schlagobers
- 4 Dotter
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Kristallzucker

Zutaten für 4 Portionen